

# CALENDARIO 2024

## ¡Capacitaciones todo el año!

**FEBRERO** 07, 08 y 09

Manejo Integrado de Plagas(MIP) en la Industria Alimentaria

**FEBRERO** 21, 22 y 23

Curso Especializado: Refrigeración Industrial & Cadena de Frío en Alimentos

**MARZO** 06, 07, 08 y 09

Curso Doble Certificación: Limpieza y Desinfección para la Industria Alimentaria/  
Calificación de Áreas Limpias (ISO 14644) y Métodos de verificación de la Limpieza y Desinfección

**MARZO** 20, 21 y 22

Curso Especializado: Gestión de Costos y Optimización de Operaciones en Restaurante y afines

**ABRIL** 10, 11, 12 y 13

Curso Especializado: "Legislación Sanitaria Nacional y Procedimiento Administrativo Sancionador"

**MAYO** 15, 16, 17 y 18

Curso Doble Certificación: "Actualización de Sistema HACCP basado en el Codex 2022" & "Formación de Auditores Internos HACCP"

**JUNIO** 16, 27 y 28

Curso Especializado: Calidad del agua de proceso y manejo de efluentes en la Industria Alimentaria

**JULIO** 17, 18 y 19

Curso Especializado: Gestión de la Calidad en Laboratorios de Alimentos (según ISO/IEC 17025:2017)

**AGOSTO** 21 y 22

Curso Especializado: Envases y Embalajes para alimentos y Bebidas

Nota: Calendario sujeto a cambios

**AGOSTO** 21, 22 y 22

9no Congreso Internacional: Ingredientes y Aditivos Alimentarios

**AGOSTO** 22 y 23

III Congreso Horeca & Food Service

**AGOSTO** 22 y 23

VI Congreso Higiene, Desinfección, Saneamiento y Bioseguridad

**AGOSTO** 21

VI Congreso de Equipos y Maquinarias para el procesamiento de alimentos y bebidas

**SETIEMBRE** 18, 19 y 20

Curso: Determinación de vida útil de alimentos. Métodos, planificación, cinética, simulación y efectos

**OCTUBRE** 09, 10, 11 y 12

Curso Especializado: Control microbiológico en la industria alimentaria

**OCTUBRE** 30, 31 y 01 (NOV)

Curso Especializado: Gestión de la Mejora Continua & Implementación de Proyectos de Mejora para la Industria

**NOVIEMBRE** 13, 14 y 15

Curso Especializado: Fiscalización y Supervisión Sanitaria para Restaurantes y Servicios afines


**DICIEMBRE** 04, 05 y 06

Curso Especializado: Tratamiento térmico de alimentos y bebidas

**DICIEMBRE** 12, 13 y 14

Curso Taller: Elaboración de Helados Artesanales y Veganos

### Contáctanos

 981 348 270

 [cursos@industriaalimentaria.org](mailto:cursos@industriaalimentaria.org)

 **INDUSTRIA ALIMENTARIA Academy**